

Fiche de Rhum : Plantation Pineapple

<u>Pays :</u>	Caraïbes
<u>Style :</u>	Anglais / Espagnol
<u>Type :</u>	Traditionnel
<u>Elevage :</u>	Fûts de bourbon
<u>Degré :</u>	40 %
<u>Prix :</u>	38 €

Ce rhum est issu d'un processus de fabrication unique. Les ananas Victoria sont épluchés à la main. L'écorce de l'ananas est infusée avec du Plantation 3 Stars durant une semaine puis distillé tandis que la chair de l'ananas est infusée avec le Plantation original Dark pendant plusieurs mois.

Ensuite, le distillat et l'infusion sont assemblés. La production du Plantation Pineapple rhum est très limitée puisque liée aux saisons de l'Ananas Victoria.

Alexandre Gabriel a souhaité remettre au goût du jour le « Pineapple delicacy » si cher aux anglais de l'époque Victorienne. Le Révérend Stiggins imaginée par Charles Dickens dans le Pickwick Papers en était d'ailleurs un grand amateur ! En collaboration avec l'historien David Wondrich et après de nombreuses recherches, le Plantation Pineapple Rhum était né. Profil: gourmand et fruité.

NOTE DE DÉGUSTATION

Nez : fruité. Ananas Victoria, pêche, massepain, vanille et géranium.

Bouche : douce et grasse. Pommes cuites, clou de girofle. Notes fumées, miellées et épicées.

Finale : très longue et pâtissière. Caramel, muscade, amande, ananas, pêche, agrumes.

